



村岡総本舗羊羹資料館30年

平成25年3月31日、村岡総本舗羊羹資料館はおかげさまで30年目を迎えることができました。

平成9年2月には佐賀県内で単独としては初の「国の有形登録文化財」となり平成17年には「佐賀県が残す22世紀遺産」に隣の村岡総本舗本店とともに指定されました。

村岡総本舗羊羹資料館のこれまでの歩みを振り返り、改めてその意義をたどりたいと存じます。

「羊羹のふるさと」といわれる佐賀県小城市で村岡総本舗が開業したのは明治32年2月のことでありました。日米開戦直前の昭和16年8月、村岡総本舗本店北隣に村岡総本舗砂糖倉庫が二階建四十坪にて建設されその後佐世保海軍工廠へ納入する羊羹「海の誉」の製造が昭和18年から開始され、六十坪に増築となりました。一階は砂糖倉庫、二階は羊羹のレッテル(ラベル)等を収納する倉庫として用いられました。戦後の一時期、一階奥は事務室として使用されましたが、二階は戦前からの様々な物資が置かれておりました。

昭和34年12月近隣の大火にて本店に火が及びそうになった折、この砂糖倉庫は砂糖の保全のため防火防湿構造となっていたため防火壁となり延焼をくい止め、大きな役割を果たしました。

村岡総本舗本店は、このことを教訓としてそれまでのワラ屋根を改築し昭和36年3月瓦屋根の現在の形となりました。まさにこのふたつの建築は助け合い、砂糖倉庫は後に村岡総本舗羊羹資料館となり、共に「佐賀県が残す22世紀遺産」となったのです。

昭和50年9月1日、村岡総本舗オリジナルカレンダーの制作取材に訪れた佐賀県鹿島市の染色家鈴田照次は、「羊羹のふるさと小城」の羊羹職人に着目し、昔の羊羹づくりの絵を作り上げました。また昭和57年11月より佐賀新聞における「羊羹百話」が始まり、地域文化としての羊羹に注目する動きが加速しました。この流れを受け村岡総本舗では村岡総本舗羊羹資料館の建設を企画し、昭和59年3月31日開館に至りました。

当時砂糖倉庫においては砂糖の当用買いが一般化し多くの砂糖の貯蔵は必要なくなっていたことと、昭和53年の道路拡幅の立ち退きにより村岡総本舗本店前の昭和5年建設の旧工場の古いたたずまいが消えて、この砂糖倉庫だけは残してほしいという地域の願望も重なっていたことから、この村岡総本舗資料館開館は多くの方々の賛同を得ることができました。

防湿構造の高床40センチメートルを10センチメートルと低くして、古い木材を洗い直し塗り直したため、一階に入る際靴を脱ぐ方々が多く、古物を大切にす村岡総本舗羊羹資料館の伝統への取り組みが、多くの方々に感銘を与えたといわれます。

このような状況から近隣小学校の見学をはじめ多数の参観者があり、小城の新名所となった村岡総本舗羊羹資料館は様々に多くのメディアに取り上げられました。直近では虎屋文庫刊「和菓子20号」に所収の「九州における羊羹の歴史と現状―村岡安廣著」に詳しく記載されています。

「羊羹のふるさと小城」に訪れる新緑の景色は歴史と自然に恵まれた小城の最もすばらしい季節です。

開館30年目を迎えた村岡総本舗羊羹資料館をはじめとする小城の歴史と自然をゆったりとお楽しみいただきますよう御案内申し上げます。

夏菓子のご案内

伝統に培われた絶妙な
練り加減をお楽しみ下さい

水羊羹

百年以上に及ぶ羊羹作りによって
磨かれた技術・感覚は、
この水羊羹にも引き継がれております。
やわらかすぎず、固すぎない
絶妙の練り具合によって引き出される、
良質な素材本来の味わいを
ぜひお楽しみ下さい。



小倉

かぼちゃ



本煉

青えんどう

本煉・紅煉・小倉・青えんどう・かぼちゃの
5種類あります。
女性に一番人気は、「かぼちゃ」です。



紅煉・小倉・かぼちゃ・本煉	378円
青えんどう	441円
10個詰 紙箱	3,906円
12個詰 紙箱	4,599円
(378円×11個・青えんどう×1個)	

- 賞味期限／90日間
- 内容量／1個…80g

冷やしてお召上がりください。



茶神物語

夏に人気の水羊羹と祇園川の詰め合わせは
お日持ちが長く好評です。

茶神物語(梅)



9個詰 紙箱	2,627円
[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・青えんどう×各1個	
[祇園川] 梅4個・甘夏1個	

※この詰め合せのみ、商品の入れ替えができません。
あらかじめ御了承ください。

- 賞味期限／水羊羹… 90日間
祇園川…150日間

茶神物語(松)



16個詰 紙箱	4,758円
[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・かぼちゃ×各2個	
[祇園川] 梅3個・甘夏5個	

※この詰め合せのみ、商品の入れ替えができません。
あらかじめ御了承ください。

- 賞味期限／水羊羹… 90日間
祇園川…150日間

「村岡総本舗の水羊羹」写真コンテスト

村岡総本舗の水羊羹はお子様からご年配の方まで人気ですが、まだまだご存知でない方も多ようです。「皆様がおいしそうに召し上がっていらっしゃる様子を見て頂ければ、羊羹・和菓子に対するイメージも変わるのでは」と思い、写真コンテストを企画させて頂きました。

皆様のご応募をお待ちいたしております。

○応募要項

- ・弊店の水羊羹を召し上がられている写真と一言感想（50字以内）
（お一人様につき一枚までの応募とさせていただきます。）
- ・写真の形式はプリントアウトしたもの一点かデータをCDに焼いたものをお送り下さい。
- ※フェイスブックと連動したコンテストも検討しておりますので、ご希望の方は村岡総本舗のフェイスブックページをご参照下さい。
- ※応募作品は未発表の作品に限ります。
- ※応募された方の写真、一言感想は広告などで使用させて頂く場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ※写真、CDは返却致しませんので、あらかじめご了承ください。

最優秀賞

- ・小城櫻（1名）



1箱二万円の弊社最高級羊羹です。

優秀賞

- ・小城の朔羊羹（3名）



本煉羊羹の中での弊社最高級羊羹です。

入賞

- ・茶神物語 [梅]（5名）



水羊羹と祇園川を詰め合わせた夏の定番商品です。

○受付期間

平成25年5月15日～6月末
発表／平成25年7月15日(予定)

○送り先

〒849-0916 佐賀県佐賀市高木瀬町東高木221-1
株式会社村岡総本舗「水羊羹写真コンテスト」係
※村岡総本舗各直売店でもお受け致します。

作 品 例

兄妹揃って神妙に食べています。
特にお兄ちゃんはお膳を使った和菓子
が大好きです。



「わたしは本煉が好き」と妻、「わたし
は紅煉と本煉どっちも好き」と娘。
「やっほー、おっちゃん」

冷やしてお召し上がりください。



寒天涼菓 祇園川

寒天を使用した透明感あふれる、涼やかな和風ゼリーは、小城本店前のほたるが飛び交う清流「祇園川」をイメージしております。素材を生かしたほど良い甘さは、二十五年目を迎える夏の人気商品です。

梅・甘夏詰め合わせ

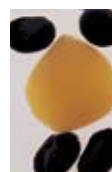
5個詰	紙箱	1,314円
9個詰	紙箱	2,418円
12個詰	紙箱	3,154円
14個詰	紙箱	3,680円

●賞味期限／150日間

※商品の入れ替えがある場合は価格が変わります。



◆ほたる(栗・黒豆)



ほたるが光っている様子を黒豆と栗で表現しました。本店前の祇園川は例年6月初旬には蛍とそれを見に来る人々にぎわいます。

1個／315円

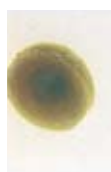
◆金魚



水面に映る月の明かりを二匹のつがい金魚が囲んでいる様子を羊羹と栗で表現しました。

1個／368円

◆梅



甘い梅ですので、お子様にも人気です。まとめてお買い上げいただくことも多く、隠れた人気商品です。

1個／263円

◆タピオカ



コナッツミルクとタピオカと寒天の組み合わせは好みが分かれませんが、好きなお客様にはまとめてお買い上げいただいております。

1個／210円

◆甘夏



夏らしい果実を祇園川のおいしい水と寒天で閉じこめました。

1個／210円

●賞味期限

梅・甘夏……150日間

タピオカ……60日間

ほたる……90日間

金魚……45日間

●内容量

1個：75g

おすすめの詰め合わせ



大肥前 月 3,780円

弊店人気商品「特製切り羊羹」(紅煉・本煉)「とら焼宗欲」(5個)「村岡最中」(小倉3個・抹茶3個)が楽しめる定番の詰め合わせです。大肥前の名は、江戸時代(元禄十三年)に関祖衡によって編集された「人国記」の記述に由来します。当時の地における地域性と人物について書かれたものであり、その記述の中に、「当国(肥前)は、大国である」と書かれています。
(他に菓悦2個・八天2個)

〈賞味期限〉

- ・特製切り羊羹…5～9月：13日間／4・10月：18日間／11～3月：20日間
- ・とら焼宗欲・最中・八天・菓悦…12日間・丸ぼうろ…20日間・小型小城羊羹…180日間



人気の詰め合わせA

3,162円

弊店の人気の商品の詰め合わせです。一番人気の「特製切り羊羹」、羊羹以外で一番人気の「とら焼宗欲」をはじめ、「丸ぼうろ・最中・小型小城羊羹」が楽しめます。



小型小城羊羹 24本詰

3,150円

北海道産の小豆を用い、砂糖や寒天も一切妥協することなく、その味は、お子様からお年寄りまで人気の商品です。

手土産に大変喜んでいただいております。甘いものが一口欲しいという方に好評です。



⑧セロハンで巻いて完成です。

弊店の5月・6月・7月のおすすめの菓子

5月
限定販売



◆1本(300g) 1,365円
賞味期間／10日間

梅の名所「牛尾」の紅梅、白梅をさわやかな梅肉入り紅煉(べにねり)切り羊羹と、口溶けのよい淡雪で表現しました。

季節の棹物
牛尾(うしのお)

6月
限定販売



◆1本(330g) 1,365円
賞味期間／14日間

ホテルが飛び交う祇園川を寒天と大徳寺納豆で表現しました。大徳寺納豆は、煮た大豆にハッタイ粉を混ぜて発酵させ、塩水で練ったあと干しあげるという手間のかかった食品です。

季節の棹物
祇園川

販売期間
5月中旬まで



◆1個 158円
◆5個入り 790円
賞味期間／当日限り

柏葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないため「家系が途絶えない」とされ、その柏葉を使った柏餅は縁起物として古来より親しまれています。そんな願いを込めて一つひとつ丁寧に作り上げた柏餅をぜひご家族でご賞味ください。

柏餅(かしわもち)

〈要予約〉

ご予約承り中



◆1箱(1,000g) 10,500円
賞味期間／13日間

年に六回のみの製造の最高級本煉羊羹です。江戸時代の文献をもとに再現しました。

7月1日
と
8月1日
販売

最高級本煉羊羹
小城の朔羊羹

4月～9月
限定販売



◆1本 840円
賞味期間／13日間

北海道青えんどう豆の風味豊かな伝統の切り羊羹です。表面のシャリ感と中のやわらかい舌触りをお楽しみ下さい。

特製切り羊羹・
青えんどう

端午の節句に最適な生菓子

●ひごい ●まごい ●吹流し ●軍配
●かぶと (1個各231円) もおすすめです。

5月～10月
限定販売

パイナップルジャム入り
堅焼饅頭

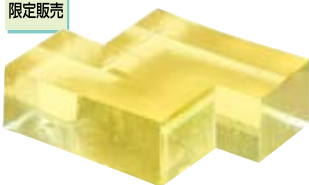


◆1個 95円
賞味期間／25日間

中国の素朴な菓子・萬頭(まんとう)。クッキー生地でパイナップルジャムを包みました。鳳梨はパイナップルのことで、台湾では幸福の象徴と言われています。

鳳梨萬頭(おんらいまんとう)

5月～9月
限定販売



◆1本(320g) 1,365円
賞味期間／7日間

涼を感じるさわやかなレモングラス(武雄産)の風味をお楽しみください。

レモングラス美

5月
限定販売



◆1個 231円
賞味期間／当日限り

小豆のつぶあんを緑色のきんとんで包み、淡紅色のそぼろを付けて、つつじの花をあらわしました。小城本店前の須賀神社では、階段の両端のつつじが5月上旬に満開になりそうです。

上生菓子
岩根つつじ

佐賀総本店の十日小豆

米まんじゅう



◆1個 116円

7月10日
限定販売

佐賀総本店にて
毎月10日限定販売
他の店舗でのお引き取り
の際は、2日前までにご予約をお願い致します。

賞味期間／当日限り



◆1枚 95円
賞味期間／30日間

良質の小麦粉を用いて焼きあげたビスケットです。有明海の「あげまき」をイメージしました。

あげまきサブレ

6月
限定販売



◆1個 231円
賞味期間／当日限り

梅雨とき、人の心を和ませてくれるあじさい。青と白のきんとんで小豆あんを包み、雨粒に見たてた寒天をのせて表現しました。

上生菓子
あじさい



6月10日
限定販売 ◆1個 126円

わらび餅



5月10日
限定販売 ◆1個 126円

しょうゆ餅

●ご試食キャンペーン 直売店全店で開催

- 5月14日(月)～23日(水)
- 6月 8日(金)～23日(土)
- 7月 1日(日)～16日(月・祝)

祇園川「甘夏」
水ようかん
祇園川



百貨店催事

「特製切り羊羹」、「とら焼き宗歡」、「丸ぼうろ」、
「極上羊羹 心・愛・和」をお持ちする予定です。

5月15日～20日	柏高島屋	(TEL04-7144-1111)
5月16日～21日	一畑松江店	(TEL0852-55-2500)
5月15日～23日	京都高島屋	(TEL075-221-8811)
5月22日～28日	高崎高島屋	(TEL027-327-1111)
5月23日～28日	名古屋丸栄	(TEL052-264-1211)
5月23日～29日	京阪枚方店	(TEL072-846-1313)
5月29日～6月4日	名古屋高島屋	(TEL052-566-1101)
6月6日～10日	岩田屋三越	(TEL092-721-1111)
6月19日～25日	新宿伊勢丹	(TEL03-3352-1111)
7月10日～16日	西宮阪神	(TEL0798-37-1124)



一番人気の特製切り羊羹六種

◆新聞等でのご紹介

- 平成25年 2月 ・『サンデー毎日』二月十日号の“長崎街道 南蛮砂糖の道をゆく”
特集に村岡総本舗羊羹資料館と「桜羊羹」が紹介されました。
- 3月 ・週刊誌『女性自身』（光文社発行）三月十四日発売号に『おきおん
さん』が紹介されました。
- 4月 ・読売新聞四月四日付地域欄『ミュージアム探訪』コーナーに村岡総
本舗羊羹資料館が村岡由隆副社長の案内で紹介されました。



『女性自身』でご紹介頂いた桜の花びらの形をした羊羹「おきおんさん」

「羊羹のおいしさ」講座ご案内

数種類の羊羹を実際にご試食していただきながら、佐賀が羊羹購入額が高い理由や、材料などについて学べるセミナーです。

講師 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆

開始時刻 午前10時

参加料 無料

※予約は最下部の連絡先にご連絡下さい。

会場 佐賀総本店 佐賀市高木瀬町東高木221-1
TEL 0952-31-2106

定員 32名

日程 5月12日(日) 6月 9日(日)
7月 7日(日) 8月 4日(日)
9月 8日(日) 10月 6日(日)
11月10日(日) 12月 8日(日)

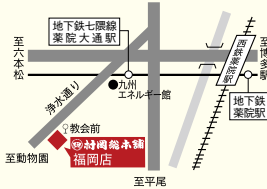


「羊羹のおいしさ」講座で語る村岡副社長

会場 福岡店 福岡市中央区浄水通り4-18
TEL 092-526-0757

定員 21名

日程 5月26日(日)
7月13日(土)
9月29日(日)
11月23日(土)



お問い合わせ・ご注文先・ご予約

通話料無料



0120-35-8057

FreeDial (受付時間／午前8時～午後8時)

小城羊羹初祖



村岡総本舗

www.muraoka-sohonpo.co.jp